

ZAFFERANO, PANETTONE E RISO ALLA MILANESE POP

*Ingredienti
per 4 persone:*



Per il riso:

320 g riso Carnaroli stagionato
160 g burro dolce
80 g Grana Padano grattugiato
1,5 l acqua calda e salata
10 ml aceto di vino bianco
Scorza di n°1 arancia grattugiata
sale fino

Per la salsa allo zafferano:

50 g scalogno lavato, sbucciato e tagliato a fette sottili
100 g vino bianco
100 ml acqua
1 g zafferano in pistilli
1 g sale fino
5 g maizena diluita in acqua fredda

Per la finitura:

100 g panettone senza crosta
20 g uvetta rinvenuta in acqua e asciugata

ZAFFERANO, PANETTONE E RISO ALLA MILANESE POP

Preparazione:

Per il riso:

In una casseruola fare tostare il riso, bagnare poco per volta con l'acqua salata, e portare a cottura.

Togliere dal fuoco e mantecare con il burro, il Grana, la scorza d'arancia, l'aceto, regolare di sale e tenerlo cremoso.



Per la salsa di zafferano:

Cuocere la cipolla con il vino bianco, facendolo evaporare completamente, bagnare con l'acqua, far bollire per 5 minuti, legare con la maizena diluita, filtrare ed aggiungere lo zafferano lasciando in infusione per 20 minuti fuori dal fuoco.

Far tostare in forno a 180°C il panettone tagliato a pezzi per circa 5 minuti, togliere dal forno e tenere da parte.

Per la finitura:

Stendere il riso su un piatto piano, adagiare l'infusione di zafferano, i pezzi di panettone e finire con l'uvetta.

ZAFFERANO, PANETTONE E RISO ALLA MILANESE POP

Serves 4:

For the rice:

320 g mature Carnaroli rice
160 g unsalted butter
80 g grated Grana Padano
1.5 L hot salted water
10 ml white wine vinegar
Grated rind of 1 orange
fine salt



For the saffron sauce:

50 g shallot washed, peeled and thinly sliced
100 g white wine
100 ml water
1 g saffron pistils
1 g fine salt
5 g cornflour diluted in cold water

For the garnish:

100 g panettone without crust
20 g raisins soaked and dried

ZAFFERANO, PANETTONE E RISO ALLA MILANESE POP

Preparation:

For the rice:

Toast the rice in a pan, add a little salted water at a time, stir and continue until cooked.

Take off the heat and stir in the butter, Grana Padano, orange rind and vinegar. Season for a creamy taste.



For the saffron sauce:

Cook the onion in the white wine until it all evaporates, add the water, boil for 5 minutes, thicken with the diluted cornflour, strain and add the saffron, then leave to stand off the heat for 20 minutes.

Toast the sliced panettone in the oven at 180°C for approximately 5 minutes, take out of the oven and leave to one side.

Presentation:

Place the rice on a plate, add the saffron infusion, the panettone slices and finish off with the raisins.

ZAFFERANO, PANETTONE E RISO ALLA MILANESE POP

*Ingrediente per
4 persone :*



Pour le riz :

320 g de riz Carnaroli sec
160 g de beurre doux
80 g de Grana Padano râpé
1,5 L d'eau chaude salée
10 ml de vinaigre de vin blanc
Le zeste d'une orange
Sel fin

Pour la sauce au safran :

50 g d'échalote épluchée et finement émincée
100 ml de vin blanc
100 ml d'eau
1 g de safran en pistils
1 g de sel fin
5 g de Maïzena diluée dans de l'eau froide

Pour la garniture :

100 g de panettone sans sa croûte
20 g de raisins secs plongés dans l'eau et séchés

ZAFFERANO, PANETTONE E RISO ALLA MILANESE POP

Préparation :

Pour le riz :

Dans une casserole, faire toaster le riz, l'arroser d'eau salée par petites quantités et le faire cuire.

Retirer du feu et mélanger avec le beurre, le Grana Padano, le zeste d'orange et le vinaigre. Saler selon les goûts. La préparation doit rester crémeuse.



Pour la sauce au safran :

Faire revenir l'oignon avec le vin blanc qui doit évaporer complètement. Arroser avec l'eau et porter à ébullition pendant 5 minutes. Lier avec la Maïzena diluée, filtrer et ajouter le safran en laissant infuser durant 20 minutes hors du feu.

Faire griller le panettone coupé en morceaux au four à 180°C, pendant environ 5 minutes. Sortir du four et réserver.

Pour la garniture :

Étaler le riz dans une assiette plate. Recouvrir avec l'infusion au safran, les morceaux de panettone et finir avec les raisins secs.

ZAFFERANO, PANETTONE E RISO ALLA MILANESE POP

*Zutaten für
4 Personen:*



Für den Reis:

320 gr. Carnaroli Reis, gereift
160 gr. Butter, ungesalzen
80 gr. Parmesan, gerieben
1,5 l Wasser, warm und gesalzen
10 ml Weißweinessig
Schale von 1 Orange, gerieben
Feines Salz

Für die Safransoße:

50 gr. Schalotten, gewaschen, geschält und in dünne Streifen
geschnitten
100 gr. Weißwein
100 ml Wasser
1 gr. Safranfäden
1 gr. feines Salz
5 gr. Maisstärke, in kaltem Wasser aufgelöst

Für die Verzierung:

100 gr. Panettone ohne Kruste
20 gr. Rosinen, in Wasser gelegt und abgetrocknet

ZAFFERANO, PANETTONE E RISO ALLA MILANESE POP

Zubereitung:



Für den Reis:

Den Reis in einer Kasserolle anrösten, allmählich das gesalzene Wasser hinzugeben und zum Kochen bringen.

Vom Herd nehmen und mit der Butter, dem Parmesan, der Orangenschale und dem Essig verrühren. Mit Salz abschmecken, cremig halten.

Für die Safransoße:

Die Zwiebel mit dem Weißwein anbraten. Wenn der Wein verdampft ist, das Wasser hinzufügen, 5 Minuten kochen lassen und mit der aufgelösten Maisstärke abbinden. Umrühren und den Safran hinzufügen, alles 20 Minuten neben dem Herd stehen lassen.

Den Panettone in Stücke schneiden und im Ofen bei 180°C circa 5 Minuten rösten. Aus dem Ofen nehmen und beiseite stellen.

Servieren:

Den Reis auf einen flachen Teller geben, darauf die Safransoße und die Panettone-Stücke anrichten, mit Rosinen bestreuen.

ZAFFERANO, PANETTONE E RISO ALLA MILANESE POP

*Ingredientes para
4 personas:*



Para el arroz:

320 g de arroz Carnaroli envejecido
160 g de mantequilla dulce
80 g de queso Grana Padano rallado
1,5 l de agua caliente y salada
10 ml de vinagre de vino blanco
Corteza de 1 naranja rallada
sal fina

Para la salsa de azafrán:

50 g de chalota lavada, pelada y cortada en rodajas finas
100 g de vino blanco
100 ml de agua
1 g de azafrán en pistilos
1 g de sal fina
5 g de maizena desleída en agua fría

Para el acabado:

100 g de panettone sin corteza
20 g de pasas revenidas en agua y secadas

ZAFFERANO, PANETTONE E RISO ALLA MILANESE POP

Preparación:

Para el arroz:

En una cacerola poner a tostar el arroz, mojar un poco cada vez con el agua salada y llevar a cocción.

Retirar del fuego y mantecar con la mantequilla, el queso Grana, la corteza de naranja, el vinagre, regular de sal y mantenerlo cremoso.



Para la salsa de azafrán:

Cocer la cebolla con el vino blanco, dejándolo evaporar completamente, mojar con agua, dejar hervir durante 5 minutos, ligar con la maizena desleída, filtrar y añadir el azafrán dejando en infusión durante 20 minutos fuera del fuego.

Dejar tostar, en el horno a 180°C, el panettone cortado en trozos durante unos 5 minutos, retirar del horno y mantener aparte.

Para el acabado:

Extender el arroz en un plato llano, colocar con cuidado la infusión de azafrán, los trozos de panettone y terminar con las pasas.

ZAFFERANO, PANETTONE E RISO ALLA MILANESE POP

*Ингредиенты на
4 порции*



Для риса:

320 г выдержанного риса Карнароли
160 г несолёного сливочного масла
80 г тёртого сыра «Грана Падано»
1,5 л тёплой подсоленной воды
10 мл белого винного уксуса
Тёртая цедра 1 апельсина
Мелкая соль

Для шафранового соуса:

50 г лука-шалота (промыть, очистить и нарезать тонкими кольцами)
100 г белого вина
100 мл воды
1 г шафрана (пестики)
1 г мелкой соли
5 г кукурузного крахмала, разведённого в холодной воде

Для оформления:

100 г панеттоне без корочки
20 г изюма, предварительно замоченного в воде и высушенного

ZAFFERANO, PANETTONE E RISO ALLA MILANESE POP

Приготовление



Рис:

В кастрюле поджарьте слегка рис, залейте его солёной водой и варите до готовности.

Снимите кастрюлю с огня и добавьте в рис сливочное масло, сыр, апельсиновую цедру, уксус и соль по вкусу. Тщательно перемешайте все ингредиенты до образования кремообразной массы.

Шафрановый соус:

Тушите лук в белом вине до полного выпаривания вина. Затем влейте воду и тушите эту смесь 5 минут. Добавьте в неё разведённый водой кукурузный крахмал. Снимите сковороду с огня, процедите полученную массу и всыпьте пестики шафрана. Дайте настояться в течение 20 минут.

Нарежьте панеттоне на кубики и поместите в духовку на ≈ 5 минут при $t=180^{\circ}\text{C}$. Достаньте из духовки и дайте остыть.

Оформление:

На плоскую тарелку выложите рис, сверху полейте шафрановым соусом и разложите кубики панеттоне и изюм.

ZAFFERANO, PANETTONE E RISO ALLA MILANESE POP

材料(4人分)



ライス:

米 320g
無塩バター 160g
粉チーズ 80g
塩を溶かした湯 1.5 l
白ワインビネガー 10ml
おろしたオレンジの皮 1個分
塩

サフランソース:

エシャロット (洗って皮をむき、千切りにしておく) 50g
白ワイン 100g
水 100ml
サフランのめしべ 1g
塩 1g
水に溶いたコーンスターチ 5g

盛り付け:

表面を削いだパネットーネ 100g
レーズン 20g (水に浸してふやかし、乾かしておく)

ZAFFERANO, PANETTONE E RISO ALLA MILANESE POP

作り方

ライス:

両手鍋で米を炒め、少しずつ塩水を加えながら適度な硬さになるまで調理する。

鍋を火から下ろし、バター、粉チーズ、オレンジの皮、ビネガーを加えて味をなじませ、塩加減を調節し、クリーミーに仕上げる。



サフランソース:

白ワインにエシャロットを入れ、ワインが完全に蒸発するまで煮詰める。水を加えて5分間煮立て、水に溶かしたコーンスターチを流し入れ、中身を漉したところにサフランを加え、火から下ろして20分間蒸らす。

小さく切ったパネトーネを180℃に熱したオーブンで5分間トーストし、オーブンから出して置いておく。

盛り付け:

平らな皿にライスを敷き詰め、蒸らしたサフランソース、小さく切ったパネトーネを並べ、仕上げにレーズンを散らして出来上がり。

ZAFFERANO, PANETTONE E RISO ALLA MILANESE POP

재료 (4인분 기준):



리조또 재료:

카르나롤리(Carnaroli) 쌀 320g
스위트 버터 160g
강판에 간 그라나 파다노(Grana Padano) 치즈 80g
소금 간을 한 뜨거운 물 1.5l
화이트 와인 식초 10ml
강판에 간 오렌지 1개의 껍질
가는 소금

샤프란 소스 재료:

껍질을 벗겨 얇게 슬라이스한 샬롯 50g
화이트 와인 100g
물 100ml
샤프란 꽃술 1g
가는 소금 1g
찬물에 희석한 옥수수 전분 5g

가니쉬 재료:

빵껍질을 제거한 파네토네(Panettone) 100g
물에 불려 물기를 말린 건포도 20g

ZAFFERANO, PANETTONE E RISO ALLA MILANESE POP

만드는 법:

리조또:

냄비에 쌀을 넣어 살짝 볶은 후 몇 차례 소금물을 조금씩 넣어 익힙니다.

불을 끄고 버터, 그라나 파다노 치즈, 오렌지 껍질, 식초와 잘 섞어줍니다.

소금으로 간을 한 다음 수분이 마르지 않게 둡니다.



샤프란 소스:

샬롯에 화이트 와인을 넣어 익히다가 와인이 모두 증발하면 물을 넣어 5분 동안 끓입니다.

물에 희석한 옥수수 전분을 섞고 체에 거른 후 샤프란을 넣어 약 20분간 가열하지 않고 향이 스미도록 놓아둡니다.

파네토네 조각을 180°C로 예열한 오븐에 넣어 5분간 살짝 구운 후 꺼내 따로 둡니다.

가니쉬:

리조또를 깊이 않은 접시에 넓게 담고 샤프란 소스와 파네토네 조각, 건포도를 얹어냅니다.

ZAFFERANO, PANETTONE E RISO ALLA MILANESE POP

Υλικά για 4 άτομα:



Για το ριζότο:

320 γρ. ρύζι Καρναρόλι
160 γρ. βούτυρο ανάλατο
80 γρ. τριμμένη παρμεζάνα Grana Padano
1,5 l ζεστό αλατισμένο νερό
10 ml ξύδι από λευκό κρασί
Ξύσμα από 1 πορτοκάλι
Αλάτι ψιλό

Για τη σάλτσα σαφράν:

50 γρ. κρεμμύδι σκαλόνιο πλυμένο, ξεφλουδισμένο και κομμένο σε λεπτές φέτες
100 γρ. λευκό κρασί
100 ml νερό
1 γρ. στήμονες σαφράν
1 γρ. αλάτι ψιλό
5 γρ. κορν φλάουρ διαλυμένο σε κρύο νερό

Για το σερβίρισμα:

100 γρ. πανετόνε χωρίς κόρα
20 γρ. σταφίδες φουσκωμένες σε νερό και στραγγισμένες

ZAFFERANO, PANETTONE E RISO ALLA MILANESE POP

Εκτέλεση:



Για το ριζότο:

Βάζουμε το ρύζι σε μια κατσαρόλα και το ψήνουμε ελαφρά. Συνεχίζουμε προσθέτοντας λίγο λίγο το ζεστό αλατισμένο νερό και βράζουμε. Βγάζουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε το βούτυρο, την παρμεζάνα, το ξύσμα πορτοκαλιού, το ξύδι και λίγο αλάτι και ανακατεύουμε μέχρι να είναι κρεμώδες προσέχοντας να μη μας στεγνώσει.

Για τη σάλτσα σαφράν:

Σε ένα κατσαρολάκι βάζουμε το κρεμμύδι να μαλακώσει με το λευκό κρασί, μέχρι να εξατμιστεί τελείως το κρασί, κατόπιν προσθέτουμε λίγο νερό, βράζουμε για 5 λεπτά, δένουμε τη σάλτσα μας με το διαλυμένο κορν φλάουρ, περνάμε από σινοιά και προσθέτουμε το σαφράν αφήνοντας τους στήμονες να μουλιάσουν 20 λεπτά μέσα στη σάλτσα μας εκτός φωτιάς. Ψήνουμε το πανετόνε κομμένο σε κύβους στον φούρνο στους 180°C για περίπου 5 λεπτά, βγάζουμε από τον φούρνο και κρατάμε στη άκρη.

Σερβίρισμα:

Απλώνουμε το ρύζι σε ένα ρηχό πιάτο, περιχύνουμε με τη σάλτσα σαφράν και γαρνίζουμε με τα κομμάτια του πανετόνε και τις σταφίδες.

ZAFFERANO, PANETTONE E RISO ALLA MILANESE POP

建议4人享用:



米饭:

320 g 熟 Carnaroli 大米
160 g 无盐黄油
80 g Grana Padano 奶酪碎
1,5 L 温盐水
10 ml 白葡萄醋
1 只橙子皮碎
细盐

藏红花酱汁:

50 g 葱洗净、去皮并切细
100 g 白葡萄酒
100 ml 水
1 g 藏红花蕊
1 g 细盐
5 g 冷水溶解玉米粉

配料:

100 g 去硬皮的意大利潘纳多尼蛋糕
20 g 浸透并吸干的葡萄干

ZAFFERANO, PANETTONE E RISO ALLA MILANESE POP

烹饪:

米饭:

把米放入平底锅加热，间断的加入少量盐水，搅拌并重复多次直至煮熟。

离火，混合黄油、Grana Padano 奶酪碎、醋与橙皮碎。调味。



藏红花酱汁:

用白葡萄酒炖煮洋葱直至完全蒸发，加入水煮沸5分钟，用玉米粉汁调至浓稠，搅拌加入藏红花。离火放置20分钟。

在烤箱中用180° C烘烤面包约5分钟。

从烤箱中取出，待用。

摆盘:

将米饭放置在盘子中央，倒入藏红花酱汁、面包片最后撒上葡萄干。